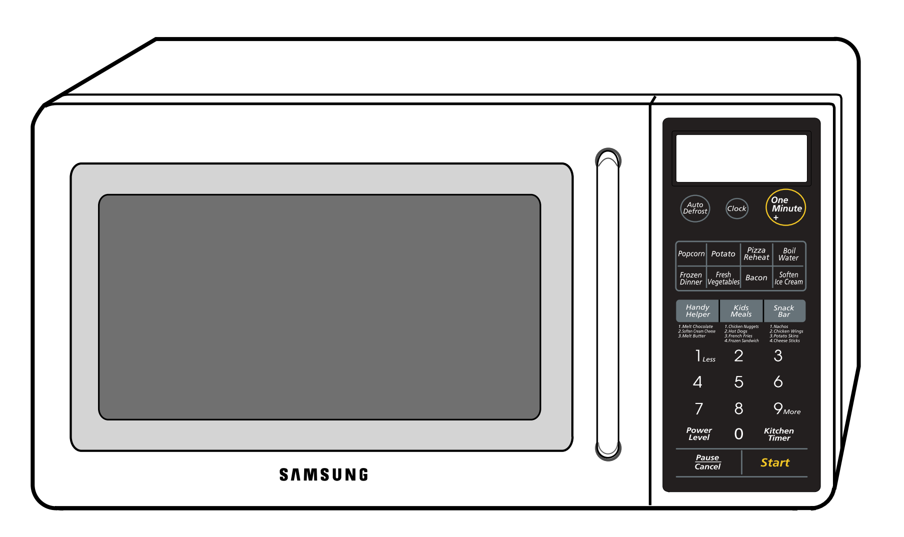


Four à Micro-Ondes

Manuel du Propriétaire

MW1281STB



Code No.: DE68-02332A



PRÉCAUTION DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION A L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE:

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte puisque ceci pourrait résulter en une exposition à l'énergie micro-ondes excessive et dommageable. Il est important de ne pas contourner ou modifier le système de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objets entre la façade du four et la porte, et ne pas laisser s'accumuler des éclaboussures ou résidus de produits nettoyants sur les parois du four.

(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte se referme complètement et que celle-ci ne soit pas endommagée soit

1) que la porte soit pliée ou bossée
2) que les gonds et les loquets ne soient pas brisés ou défaits et
3) que la porte soit bien scellée et le tout bien étanche.

(d) La porte ne devrait pas être ajustée ou réparée par une autre personne qu'un technicien de service qualifié.



AVERTISSEMENT

Toujours suivre ces précautioms de sécurité lorsque vous vous servez de votre micro-ondes. Ne jamais tenter de le réparer vous-même - il y a un voltage dangereux à l'intérieur. Si votre four doit être réparé, veuillez communiquer avec 1-800-SAMSUNG pour obtenir le nom du Centre de Service autorisé le plus près de chez vous.

REMARQUES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des precautions sécuritaires de base devraient être suivies telles que:



AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, chocs électriques, feux, blessures personnelles ou exposition à l'énergie micro-ondes excessive.

- Veuillez lire toutes les instructions avant de vous servir de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les **"PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE"** sur cette page.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter l'appareil à une prise secteur bien mise à la terre. Voir **"INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE À LA TERRE"** à la page 4 de ce manuel.
- Placer ou installer cet appareil de façon conforme aux instructions fournies.
- Les oeufs, les contenants scellés peuvent exploser lorsque réchauffés dans ce four.
- Se servir de cet appareil seulement pour l'usage pour lequel il a été conçu tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou vapeurs dans cet appareil. Ce genre de four a été conçu dans le but de réchauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme avec n'importe quel appareil électrique, une supervision est requise lorsqu'utilisé par des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon électrique ou la prise ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a subi des dommages.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Remarques de sécurité importantes (suite)

- Seul un personnel de service qualifié devrait effectuer le service de cet appareil. Contacter votre service autorisé le plus près de chez vous pour en faire l'examen, la reparation ou un ajustement.
- Ne pas couvrir ni bloquer les ouvertures de cet appareil.
- Ne pas placer l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser près de l'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou encore près d'une piscine, etc...
- Garder l'intérieur du four propre. Les particules de nourriture ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois du four peuvent causer des dégâts de peinture et réduire l'éfficacité du four.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne pas exposer le cordon à une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Lors du nettoyage de la porte ou des parois intérieures, utiliser des savons et agents nettoyants très doux et les appliquer avec une éponge ou un linge doux.
- Pour réduire les risques de feu dans le four:
  a. Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller l'appareil si vous y placer du papier, plastique ou tout autre matériel combustible.
  b. Toujours enlever les attaches de métal des sacs de cuisson en plastique avant de les mettre dans le four.
  c. Si un plat prend feu à l'intérieur du four, garder la porte fermée, éteindre le four, débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant à partir du fusible ou du panneau électrique.
  d. Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas y laisser du papier, des ustensiles ou de la nourriture lorsqu'il ne fonctionne pas.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four sans le plateau de verre. Les aliments ne cuiront pas bien si le plateau n'y est pas.
- Ne pas dégeler des boissons dans des bouteilles à cou allongé, les contenants peuvent briser.
- La vaisselle et les contenants peuvent devenir chauds. Prenez-les avec soin.
- Soulever les couvercles des contenants en dirigeant la vapeur loin des mains et du visage.
- Enlever les couvercles des pots de nourriture pour bébés avant de les faire réchauffer. Après les avoir fait réchauffer, brasser le contenu du pot et vérifier la chaleur avant de servir.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter les risques qu'il s'emmêle ou que l'on trébuche dessus. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles mais doivent être utilisés avec précaution.
- Ne pas faire fonctionner d'autres appareils de cuisson ou un réchaud sous le four à micro-ondes.
- Ne pas placer le four au-dessus d'un réchaud ou d'un autre appareil de cuisson
- Ne pas placer au-dessus d'un évier.
- Ne rien ranger au-dessus du four lorsqu'il fonctionne.
- Si un feu éclate dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE IMPORTANTES

Cet apareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, le fait d'être mis à la terre réduit le risque de choc électrique en déviant le courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon qui comprend une troisième lame pour mise à la terre et une fiche polarisée. La fiche doit être branchée dans une prise secteur qui est installée correctement et mise à la terre. Brancher sur une prise mise à la terre 115-120 volts, 60Hz. Votre four devrait être le seul appareil branché à cette prise.



AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la fiche polarisée peut causer un risque de choc électrique. Consulter un électricien qualifié ou un centre de service si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas certains que l'appareil est correctement mis à la terre.

Utilisation du Cordon D’alimentation

Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter les risques qu'il s'emmêle ou que l'on trébuche dessus. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles mais doivent être utilisés avec précaution.

1. La puissance d'alimentation du cordon électrique ou cordon de ralonge doit être au moins équivalent à la source d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. Le cordon de rallonge doit avoir une fiche polarisée à trois lames de courant et doit se brancher dans une prise secteur triple.
3. Le cordon d'alimentation qui serait plus long devrait être installé de façon à ne pas prendre du comptoir afin d'éviter que les enfants puissant le tirer ou trébucher dessus. Si vous utilisez une rallonge, le témoin à l'intérieur pourrait clignoter et la ventilation pourrait varier lorsque le four fonctionne. Le temps de cuisson peut durer plus longtemps.



AVERTISSEMENT

Ne jamais, en aucun cas, couper ou enlever la troisième lame de la fiche polarisée.

Remarque

Connecter le four à un circuit de 20 A. Si la connection du four est faite à un circuit de 15 A, faire en sorte que le disjoncteur fonctionne.

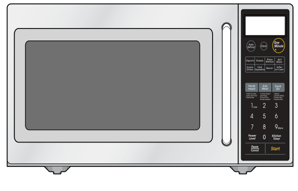
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Votre Four à Micro-Ondes

Table des Matières

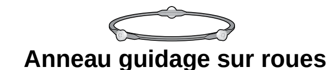
Vérification des Pièces

Déballer votre micro-ondes et vérifier que toutes les pièces ci-dessous soient en votre possession. Au cas ou une pièce manquerait ou serait cassée, veuillez contacter votre fournisseur.



Four à micro-ondes

Plateau en verre



Anneau guidage sur roues



Carte d'inscription



Manuel du Propriétair

Garantie et informations sur le service

Pour nous permettre de mieux vous servir, veuillez poster la carte d'enregistrement dûment remplie le plus tôt possible. Si la carte d'enregistrement est manquante, contactez Samsung Electronics Canada, Inc., au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864), ou enregistrez-vous en ligne sur le site www.SAMSUNGCANADA.COM
Lorsque vous devez contacter Samsung, ayez en main le numéro de modèle et le numéro de série du four, qui sont habituellement inscrits derrière ou sous l'appareil. Inscrivez ces numéros ci-dessous avec les autres informations requises. Rangez ces informations en lieu sûr pour faciliter l'identification de l'appareil en cas de vol ou de sinistre, ainsi qu'une copie du reçu de caisse à titre de preuve d'achat aux fins de service sous garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE ______________________

NUMÉRO DE SÉRIE ______________________

DATE D'ACHAT ______________________

LIEU DE L'ACHAT ______________________

Le service découlant de la garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG autorisé. Pour obtenir du service en vertu de la garantie, vous devez fournir au centre de service Samsung autorisé les informations ci-dessus et une copie du reçu de caisse.

Pour obtenir de l'assistance ou connaître l'emplacement du centre de service de votre région, composez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Installation de Votre Four à Micro-Ondes

1 Placer votre four sur une surface plate et stable et brancher le cordon à la prise de terre. Une fois branché, votre four indiquera

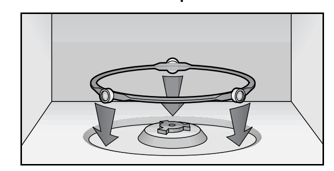


Assurez une ventilation adéquate de votre four en laissant un espace libre d'au moins quatre pouces à l'arrière, au-dessus, et au côté du four.

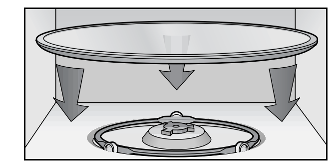
2 Ouvrez la porte du four à l'aide de la poignée.

3 Essuyer l'intérieur du four au moyen d'un linge humide.

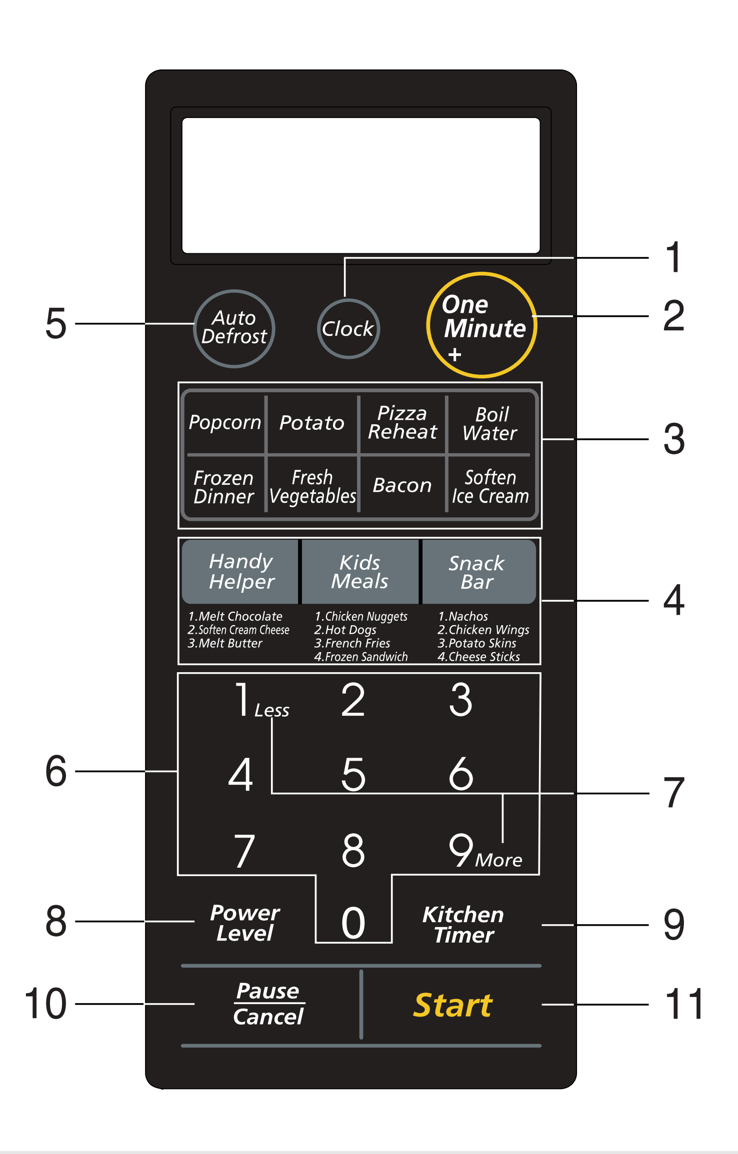
4 Placer l'anneau pré-assemblé sur l'encoche au centre du four.



5 Déposer le plateau de verre sur le dessus du cercle de manière à ce que les les trois encoches de verre s'ajustent de façon sécuritaire dans celles du centre du four.



Touches du Panneau de Commandes

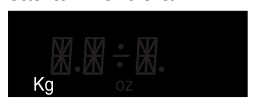


1. **Horloge** **p.8**
   Met à l'heure présente
2. **Une minute+** **p.14**
   Appuyer une fois pour chaque minute de cuisson à la plus haute puissance
3. **Touche cuisson immediate** **p.9**
   Temps programmés pour les plats populaires
4. **Aide pratique, repas enfants, snack bar** **p.10~11**
   Détermine la sorte de plat à réchauffer
5. **Décongélation automatique** **p.12**
   Établit le poids du plat à décongeler
6. **Touches numériques**
   Établit le temps de cuisson ou la quantité et les niveaux de cuisson autres que haute puissance.
7. **Plus/Moins** **p.13**
   Augmente ou diminue le temps de cuisson
8. **Niveau de puissance** **p.12**
   Presser cette touche pour établir un niveau de puissance autre que haute puissance
9. **Minuterie de cuisine** **p.14**
   Met en marche la minuterie pour la cuisine ou pour autre chose
10. **Pause/Annulation** **p.8**
    Appuyer pour faire une pause ou corriger une faute
11. **Démarrage**
    Appuyer pour démarrer la cuisson

Allumer le Four et Choisir le Poids

La première fois que vous branchez votre micro-ondes ou après qu'il y ait eu une panne de courant, le cadran montre " 88:88 ". C'est à ce moment que vous pouvez choisir le système de poids, en livres (LBS) ou en kilogrammes (KG). Pour ce faire:

1 Appuyer "**0**" immédiatement après avoir branché votre micro-ondes. Le cadran montrera:



Si le cadran ne montre pas "Kg", vous devrez alors débrancher le micro-ondes et le re-brancher afin de changer la selection de poids.

2 Appuyer sur "**0**" à maintes reprises pour choisir la sélection de poids que vous désirez utiliser:

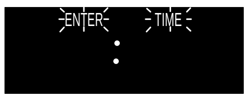




*Lorsque le choix du systène de mesure de poids est complété, appuyez sur la touche **PAUSE/CANCEL.***

Mettre L'horloge à L'heure

1 Appuyez sur **Clock**. Le "ENTER" et "TIME" clignotent.



2 Utilisez la touche **Numérique** pour entrer l'heure actuelle. Vous devez appuyer au moins sur 3 numéros pour faire fonctionner l'horloge. Si l'heure actuelle est 5:00, entrer, 5,0,0.



3 Après 5 secondes, l'indicateur "ENTER" clignote et "Cloc" va apparaître.



4 Appuyer de nouveau sur **Clock**. Une virgule va clignoter indiquant que l'heure est bien entrée.

S'il y a une interruption de courant, vous devrez remettre l'horloge à l'heure.

*Vous pouvez vérifier l'heure lorsque vous faites la cuisine, en appuyant sur la touche **Clock**.*

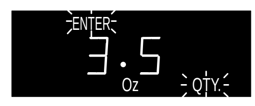
Utilisez la Touche Pause/Annulation(Pause/Cancel)

La touche **Pause/Cancel** vous permet d'annuler les instructions entrées. Elle vous permet également de faire une pause dans le cycle de cuisson pour que vous puissiez vérifier ce qui chauffe.

- Pour arrêter le four lors de la cuisson: appuyer une fois sur **Pause/ Cancel**. Pour recommencer, appuyer sur "**Start**".
- Pour arrêter la cuisson, annuler les instructions, et retourner l'affichage à l'heure actuelle; appuyez sur la touche **Pause/Cancel** deux fois.
- Pour arrêter la cuisson, effacer les instructions et retourner au cadran indiquant l'heure:appuyer une fois sur **Pause/Cancel**, entrer à nouveau les instructions.

Utilisation de la Touche Cuisson Automatique

1 Presser la touche **Cuisson instantanée** correspondante au plat que que vous voulez faire (par ex. **Popcorn**). Le cadran indique la taille du premier plat. Les mots suivant “ENTER” ET “QTY” vont clignoter.



2 Appuyez à maintes reprises sur la touche du plat désiré. Le cadran vous indiquera toutes les portions disponibles. Une fois la portion choisie, le micro-ondes en commencera la cuisson immédiatement.



Quand le temps est écoulé, le four émet un bip. Le four émettra par la suite un bip à toutes les minutes.

Charte de cuisson automatique

Article	Poids	Remarques
Maïs Soufflé (Poporn)	Régulier (3.5 onces) Léger Régulier (3.0 à 3.5 onces)	• Utiliser seulement un sac de popcorn pour micro-ondes. N’en mettez qu’un à la fois. • Faire attention en retirant le sac du four et en l’ouvrant.
Pomme de Terre (Potato)	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA 5 EA, 6 EA	• Piquer la pomme de terre à maintes reprises avec une fourchette. • Déposer sur le plat tournant. • Retirer du four, envelopper dans de l’aluminium et laisser reposer 3 à 5 minutes.
Eau bouillante (Boil water)	½ cup 1 cup 2 cups	• Mesurer le liquide; mettre dans un contenant (pour micro-ondes) pouvant recueillir 2 fois la quantité de liquide. Ex: Pour 1 tasse de liquide, utiliser un contenant de 2 tasses ou plus. • Bien mélanger avant et après avoir chauffé le liquide pour éviter que l’eau ne déborde.
Légumes frais (Fresh vegetables)	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	• Déposer les légumes dans un plat en ajoutant de l’eau (2-4 cuill. à table). • Couvrir durant la cuisson et bien mélanger avant de servir.
Repas congelé (Frozen dinner)	7 à 10 onces 10 à 12 onces 12 à 18 onces	• Sortir du paquet en suivant les instructions pour couvrir et faire chauffer. • Laisser reposer apès la cuisson, de 1 à 3 minutes.
Réchauffer une pizza (Pizza reheat)	1 tranche 2 tranches 3 tranches 4 tranches	• Mettre la pizza dans un plat conçu pour le micro-ondes avec le côté large à l’extérieur du plat. • Ne pas faire chevaucher les tranches ni les couvrir. • Laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir.

Charte de Cuisson Automatique

Article	Poids	Remarques
Bacon (Bacon)	2 tranches 4 tranches 6 tranches	• Placer 2 serviettes de papier sur un plat et placer le bacon dessus, sans le faire se chevaucher. Couvrir avec d’autres serviettes à retirer immédiatement après la cuisson. • Utiliser les touches Plus/Moins un aspect plus croustillant.
Ramolir La crème glacée (Soften ice cream)	1 pinte ½ gallon	• Enlever le couvercle du contenant. Placer le carton au centre du four. • Laisser reposer 2 min. après avoir mis au micro-ondes.

Utilisation de la Touche Aide Pratique(Handy Helper)

1. Appuyer sur la touche **Handy Helper** correspondante au plat que vous faites chauffer. Le cadran montre “A-1” (code du plat). Appuyer sur la touche **Handy Helper** à maintes reprises pour choisir le plat désiré. (Références sur la charte **D’aide Pratique** ci-dessous.)

2. Appuyer sur la touche numérique pour choisir la portion désirée. Vous pouvez appuyer “1” ou “2” pour choisir la taille de la portion. Le “1” sert seulement pour ramolir le fromage à la crème et faire fondre du beurre. (Références sur la Charte **D’aide Pratique** ci-dessous pour les portions.)

3. Appuyer sur la touche **START** pour commencer la cuisson.

Charte D’aide Pratique

Article	Code	Poids	Remarques
Fondre du chocolat (Melt Chocolate)	A-1	1 tasse de chips	• Déposer les pépites ou carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. • Bien mélanger à mi-cuisson quand le four sonne et faire repartir le four. • À moins d’être remué, le chocolat garde sa forme même quand sa cuisson est terminée.
Fromage à la crème (Soften cream cheese)	A-2	1 paquet (8 onces)	• Déballer le fromage à la crème et le placer au centre d’un plat allant au micro-ondes. • Laisser reposer 1 à 2 minutes.
Faire fonder du beurre (Melt Butter)	A-3	1 bâtonnet (1/4 livre) 2 bâtonnets (1/2 livre)	• Déballer et couper le beurre en deux verticalement. • Placer le beurre dans un plat, le recouvrir de papier ciré. • Bien mélanger quand terminé. Laisser reposer 1 à 2 minutes.

Utilisation de la Touche Repas Enfants (Kids Meals)

1. Appuyer sur la touche **Kids Meals** correspondante au plat que vous voulez faire chauffer. Le cadran montre le code “A-1” (code de l’article).

   Appuyer à maintes reprises la touche **Kids Meals** pour choisir l’article désiré. (Références à la charte **Repas Enfants** pour les portions.)
2. Appuyer la touche numérique pour choisir la quantité de la portion désirée. Vous pouvez appuyer sur “1” ou “2” pour choisir la taille de la portion. (Références à la charte **Repas Enfants** ci-dessous pour les quantités.)

Appuyer sur la touche **Start** pour commencer la cuisson.

Charte Repas Enfants

Article	Code	Poids	Remarques
Pépites de poulet (Chicken Nuggets)	A-1	4 à 5 onces 6 à 7 onces	• Recouvrir le plat d’une serviette en papier et placer les pépites dessus. • Ne pas les recouvrir. Laisser reposer 1 minute.
Hot Dogs (Hot Dogs)	A-2	2 EA 4 EA	• Piquer les Hot Dogs, les placer sur un plat. Quand le four sonne, ajouter les pains et redémarrer le four.
Frites (French Fries)	A-3	4 à 5 onces 6 à 7 onces	• Placer 2 serviettes en papier sur un plat et placer les frites sur les serviettes. Elles ne doivent pas se chevaucher. • Les essuyer après les avoir sorties du four.
Sandwich congelé (Frozen Sandwich)	A-4	1 EA 2 EA	• Placer le sandwich dans le contenant requis (dans le paquet) et le mettre sur une assiette.

Utilisation de la Touche Snack Bar(Snack Bar)

1. Appuyer sur la touche **Snack Bar** correspondante au plat à cuire. Le cadran montre “A-1” (Code de l’article.)
   Appuyer à maintes reprises sur la touche **Snack Bar** pour choisir l’article désiré. (Références à la **Charte Snack Bar** ci-dessous.)
2. Appuyer la touche numérique pour choisir la quantité de la portion. Vous pouvez appuyer “1” ou “2” pour choisir la taille de la portion. La touche “1” est la seule pour les nachos.(portion.)
   (Références à la **Charte Snack Bar** ci-dessous.)
3. Appuyer **Start** pour commencer la cuisson.

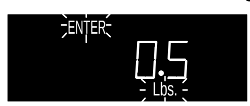
Charte Snack Bar

Article	Code	Poids	Remarques
Nachos (Nachos)	A-1	1 portion	• Sans les chevaucher placer les chips tortillas (chips) sur un plat. • Recouvrir le tout de fromage. • Contenu: - 2 tasses de chips tortillas - 1/3 tasse de fromage rapé
Ailes de poulet (Chicken Wings)	A-2	5 à 6 onces 7 à 8 onces	• Utiliser les ailes de poulet pré-cuites et réfrigérées. • Déposer les ailes de poulet sur un plat, les couvrir d’un papier ciré.
Pelures de pomme de terre (Potato Skins)	A-3	1 pommes de terre 2 pommes de terre	• Couper la pomme de terre cuite en 4 morceaux égaux. Couper ou retirer la pulpe de la pomme de terre laissant 1/4” de peau. • Placer les peaux tout autour du plat. • Recouvrir de bacon, oignons et fromage. Ne pas couvrir.
Bâtonnets de fromage (Cheese Sticks)	A-4	5 à 6 morceaux 7 à10 morceaux	• Déposer les bâtonnets sur un plat • Ne pas couvrir.

Décongeler Automatiquement

Pour décongeler la nourriture, en établissant le poids du plat, le micro-ondes définira automatiquement le temps de décongélation, la puissance de cuisson et le temps de repos.

1 Appuyer sur la touche **Auto Defrost**. Le cadran indique “0.5 lbs”. (0.2 Kg si votre four est mis sur le système métrique.) (“ENTER” et “Lbs” vont clignoter.)



2 Pour établir le poids de votre nourriture, appuyer le **Auto Defrost** à maintes reprises. Cela augmente le poids par tranche de 0.5 lbs, et ce jusqu’à 6.0 lbs (La touche de décongélation automatique va augmenter le poids de 0.2 Kg jusqu’à 2.6 kg si vous utilisez le système métrique.)

Vous pouvez utiliser aussi la touche numérique pour entrer directement le poids de la nourriture.

Le four calcule le temps de décongélation et se met en marche automatiquement. Pendant la décongélation, le four sonnera 2 fois pour vous faire savoir quand retourner la nourriture.

3 Appuyer la touche **Pause/Cancel**, ouvrer la porte du four et retourner la nourrriture.

4 Appuyer **Start** pour terminer la décongélation.

- ***Voir le Guide de Décongélation à la page 19***

Établir le Temps de Cuisson et le Niveau de Cuisson

Votre micro-ondes vous permet d’établir deux niveaux différents de cuisson, chacun avec son temps propre et sa puissance de cuisson. La touche de puissance de cuisson vous laisse contrôler l’intensité de chauffage de Warm (chaud) (1) à Haut (0).

Cuisson en une Étape

Pour une cuisson simple en une étape, vous n’avez qu’ à établir un temps de cuisson. Le niveau de cuisson est automatiquement mis sur Haut. Si vous désirez changer le niveau de cuisson, vous devez utiler le **Power Level** pour le faire.

1 Utiliser la touche numérique pour fixer un temps de cuisson. Vous pouvez établir un temps allant de 1 seconde à 99 minutes, 99 secondes. Pour fixer un temps dépassant une minute, entrer les secondes aussi. **Par exemple, pour mettre 20 minutes, entrer 2,0,0,0.**

2 Si vous désirez mettre le niveau de cuisson plus haut que Haut, appuyer sur la touche **Power Level**, et utiliser la touche numérique pour entrer le niveau de cuisson.

Niveau de cuisson:

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Mijoter)
2 = PL:20	(Bas)	7 = PL:70	(Moyen Haut)
3 = PL:30	(Décongeler)	8 = PL:80	(Réchauffer)
4 = PL:40	(Moyen Bas)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Moyen)	0 = PL:Hi	(Haut)

3 Appuyer sur la touche **Start** pour commencer la cuisson. Si vous désirez changer le niveau de cuisson, appuyer **Pause/Cancel** avant d’appuyer sur la touche **Start**, et entrer à nouveau toutes les instructions.

Établir le Temps et le Niveau de Cuisson, Suite

Certaines recettes demandent des étapes différentes dans leur cuisson ainsi que des températures variées. Vous pouvez établir des niveaux différents de cuisson avec votre micro-ondes.

Niveaux Multiples de Cuisson

1 Suivre les étapes 1 et 2 de la “cuisson en une étape” sur la page précédante.

*Lorsque vous entrez plus d’une étape de cuisson, vous devez appuyer le **Power Level** avant d’entrer la 2e étape de cuisson.*

*Pour entrer le niveau de cuisson à Haut appuyer la touche, **Power Level** deux fois.*

2 Utiliser la touche **Numérique** pour entrer un deuxième temps de cuisson.

3 Appuyez sur la touche **Power Level**, et utilisez les touches numériques pour régler le niveau de puissance de la deuxième étape de cuisson.

4 Appuyez sur la touchen **Start**.

*Vous pouvez vérifier le niveau de cuisson pendant la cuisson elle-même, en appuyant sur la touche **Power Level**.*

Utilisation de la Touche Plus/Moins (More/Less)

La touche **More/Less** vous permet d’ajuster les temps pré-définis de cuisson. Ils ne fonctionnent que dans les modes **Cuisson Immediate, Aide Pratique, Repas Enfants, Snack Bar** et **Cuisson Par la durée**. Utilisez la touche **More/Less** une fois seulement après avoir commencé la cuisson au moyen d’une ou plusieurs de ces procédures.

1 Pour AJOUTER plus de temps au mode de cuisson automatique: Appuyer sur la touche **More** (9).

2 Pour RÉDUIRE le temps d’un mode de cuisson automatique: Appuyer sur la touche **Less** (1).

*Chaque appui sur les touches **More/Less** augmente/diminue la **durée de cuisson** par incréments de **10 secondes**.*

Utilisation de la Minuterie de Cuisine (Kitchen Timer)

1 Appuyer sur la touche **Kitchen Timer**.

2 Utiliser la touche **Numérique** pour enregistrer la durée que la minuterie aura à compter.

3 Appuyez sur la touche **Start**.

4 L'affichage indique le compte à rebours et signale un Bip lorsque la durée est complétée.

.

“Remarque: Le micro-ondes ne s'allume pas quand la minuterie est utilisée.”

Mode de Démonstration

Vous pouvez utiliser le Mode de Démonstration pour voir comment votre four à micro-ondes fonctionne sans que le four ne chauffe.

1 Appuyer et maintenir la touche **“0”** en appuyant sur la touche **“1”**.

Pour éteindre la démonstration, répétez le point “1” ci-dessus.

Installer le Système de Fermeture de Protection pour Enfants

Vous pouvez fermer votre four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne soit pas utilisable par des enfants sans supervision.

1 Appuyer et maintenir la touche **“0”** en appuyant sur la touche **“2”**.



À cet instant, le four à micro-ondes ne peut-être utilisé jusqu'à ce qu'il soit de nouveau accessible. Pour cela il faut répéter la procédure “1” ci-dessus.

Utilisation de la Touche Une Minute + (One Minute +)

- La touche offre un moyen pratique de réchauffer de la nourriture une minute à la fois au niveau de cuisson Haut.

1 Appuyer sur la touche **One Minute +** pour chaque minute que vous désirez pour chauffer votre plat. **Par exemple, appuyer 2 fois pour 2 minutes**. Le temps va s'inscrire sur le cadran et le four va se mettre en marche automatiquement.

*Ajouter des minutes à un programme en cours en appuyant la touche **One Minute +** pour chaque minute que vous voulez rajouter.*

Les Ustensiles de Cuisson

Usages Recommandés

- **Plats et bols en verre ou en verre-céramique** — À utiliser pour chauffer ou cuire.
- **Plats à gratiner pour micro-ondes** — Pour gratiner la surface de petits plats tels que biftecks, côtelettes ou crêpes. Suivre les instructions fournies par le fournisseur de ces plats à gratiner.
- **Enveloppes de plastique pour micro-ondes** — Ces enveloppes servent à retenir la vapeur. On doit les ouvrir un peu pour laisser s'échapper un peu de vapeur et éviter de les placer directement sur les aliments.
- **Papiers cirés** — On peut s'en servir pour couvrir les aliments et prévenir les éclaboussures.
- **Serviettes de papier** — Ne servent à couvrir que pour de courtes périodes; elles absorbent l'excès d'humidité et préviennent les éclaboussures. Ne pas utiliser des serviettes faites de materiel recyclé; elles pourraient contenir du métal et prendre feu.
- **Assiettes et tasses de papier** — Ne servent que pour de courtes périodes de cuisson à basse température. Ne pas utiliser de matériel recyclé, il pourrait contenir du métal et prendre feu.
- **Thermomètres** — N'utiliser que les thermomètres pour "usage micro-ondes", et suivre les instructions du manufacturier. Vérifier les aliments à plusieurs endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés qu'une fois les aliments sortis du four.

Utilisation Limitée

- **Utilisation D'aluminium** — N'utiliser que d'étroites bandes de papier d'aluminium pour protéger les surfaces exposées de vos aliments à une trop forte cuisson. Cependant soyez prudent et n'utiliser pas trop de papier d'aluminium ce qui pourrait endommager votre four.
- **Céramique, porcelaine et grès** — N'utilisez des contenants faits de ces matériaux que s'ils sont marqués d'un sceau garantissant leur capacité à être utilisés dans un four à micro-ondes. S'ils ne sont pas marqués, vous devez alors les essayer pour vous assurer qu'ils sont adéquats et sécuritaires. Ne jamais utiliser un plat comportant un rebord de métal.
- **Plastique** — N'utiliser que des contenants de plastique marqués du sceau "adéquat pour usage micro-ondes". Les contenants non marqués peuvent fondre.
- **Paille, osier et bois** — N'utiliser des contenants faits de ces matériaux que pour de courtes périodes de cuisson car ils pourraient prendre feu.

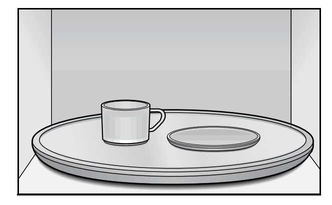
Ne sont pas Recommandés

- **Les pots et les bouteilles en verre** — Le verre standard est trop mince pour être utilisé dans le micro-ondes car il peut se briser
- **Les sacs de papier** — Les sacs de papier peuvent prendre feu, sauf les sacs de maïs soufflé qui sont conçus pour l'usage du micro-ondes.
- **Les assiettes et les tasses de plastique moussé** — Ces contenants peuvent fondre et laisser des résidus nocifs pour la santé sur les aliments.
- **Les contenants de plastique** — Certains contenants tels ceux de margarine peuvent fondre au micro-ondes.
- **Les ustensiles de métal** — Ceux-ci peuvent endommager votre four. Enlever tout métal avant de mettre dans le four.

Essais des Ustensiles

Pour vérifier la possibilité d'utiliser un plat dans le four à micro-ondes, effectuer le test suivant:

1 Remplir une tasse d'eau et placer la à l'intérieur de votre four à côté du plat mis à l'essai.



2 Appuyer la touche "**One Minute+**" une fois pour la réchauffer une minute à haute température.

L'eau doit être tiède et le plat en essai doit être froid. Si le plat devient tiède, c'est qu'I absorbe de l'énergie micro-ondes et n'est donc pas adéquat pour être utilisé dans le four à micro-ondes.

Techniques de Cuisson

Mélange

Remuer les aliments tels que les fricassés ou les légumes pendant la cuisson, afin de mieux distribuer la chaleur. Les aliments à l'extérieur du plat absorbent plus d'énergie et donc se réchauffent plus rapidement; il faut donc les remuer pour amener les aliments situés à l'extérieur au centre du plat. Le four s'éteindra lorsque vous ouvrirez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposer les aliments de forme irrégulières, tels que les morceaux de poulet ou les côtelettes, de sorte que les parties les plus épaisses soient à l'extérieur de la plaque tournante où ils recevront plus d'énergie. Pour éviter toute cuisson exagérée, placer les parties délicates ou minces au centre de la plaque tournante.

Protection

Protéger vos aliments avec d'étroites bandes de papier d'aluminium pour prévenir une cuisson exagérée. Les surfaces à protéger sont: les bouts des ailes de volaille, les coins des plats de forme carrée. N'utiliser que de petites quantités de papier d'aluminium, de grandes quantités pourraient endommager votre four.

Retourner les Aliments

Retourner vos aliemtns à la mi-temps de leur cuisson afin de bien exposer toutes les parties à l'énergie micro-ondes. Ceci est particulièrement important avec les larges pièces comme les rôtis.

Repos

Les aliments cuits au micro-ondes accumulent une chaleur interne qui continue leur cuisson de quelques minutes après l'arrêt du four. Il faut donc laisser reposer les aliments afin de compléter leur cuisson, surtout s'il s'agit de rôtis ou de légumes entiers. Les rôtis ont besoin de ce temps de repos pour terminer leur cuisson à l'intérieur sans que leur extérieur ne soit brûlé. Tous les liquides tels que les soupes ou les breuvages chauds doivent être remués ou brasses à leur sortie du four. Laisser reposer quelques instants avant de servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébés, brasser les bien et vérifier la température avant de les servir.

Humidifier

L'énergie micro-ondes à tendance à se concentrer autour des molécules d'eau. Les aliments dont le taux d'humidité n'est pas également réparti doivent être couverts ou laissés à reposer afin de permettre à la chaleur de se disperser également. Ajouter un peu d'eau aux aliments secs pour aider la cuisson.

Conseils Pratiques

- Les aliments denses tels que les pommes de terre prennent plus de temps à se réchauffer que les aliments légers. Les aliments à texture délicate doivent être réchauffés à basse température afin de ne pas durcir.
- L'altitude et le type de contenants utilisés influencent le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utiliser le temps de cuisson minimum et vérifier souvent au cours de la cuisson afin d'éviter de brûler le plat.
- Les aliments offrant une surface étanche tels que les pommes de terre, les oeufs ou les hot dogs, doivent être piqués pour éviter qu'ils n'éclatent sous l'effet de la vapeur intérieure.
- La friture à l'aide d'huile à cuisson ou de gras n'est pas recommandée. Le gras et l'huile peuvent bouillir soudainement et causer des brûlures graves.
- Certains ingrédients se réchauffent plus vite que d'autres. Par exemple la gelée à l'intérieur des beignets sera plus chaude que la pâte. Bien se souvenir de ceci pour éviter de se brûler.
- Il n'est pas recommandé de faire des conserves à l'aide du micro-ondes, car le procédé de chauffage au micro-ondes ne peut garantir la destruction complète de toutes les bactéries nuisibles.
- Bien que l'énergie micro-ondes ne réchauffe pas les contenants, la chaleur de ceux-ci peut très bien se communiquer aux contenants. Il est donc fortement recommandé d'utiliser des mitaines pour manipuler les plats à leur sortie du four et de bien instruire les enfants de faire de même.

Guide de Cuisson

Guide de cuisson de la viande au micro-ondes

- Placer la viande sur une grille conçue pour le micro-ondes, à l'intérieur d'un plat, également conçu pour le micro-ondes
- Placer le côté contenant le plus de gras vers le bas. À l'aide d'étroites bandes de papier aluminium recouvrir tous les os ou les parties les plus minces de la pièce de viande.
- Vérifier la température en plusieurs points avant de laisser la pièce de viande au four pour le temps recommandé.
- Le tableau qui suit montre les températures à la sortie du four. Se rappeler que la température des aliments s'élèvera pendant la période de repos qui suivra.

Aliment	Temps de Cuisson / Puissance	Directives
Rôti de boeuf sans os Jusqu'à 4 livres (lb)	**Temps de Cuisson:** 7 à 11 min/lb pour 115° F-Saignant 8 à 12 min/lb pour 120° F-médium 9 à 14 min/lb pour 145° F-Bien cuit **Le niveau de Puissance:** Haut "Hi" pour les 5 premières minutes puis Moyen (50).	Placer la partie la plus grasse du rôti vers le bas sur la grille. Recouvrir de papier ciré. Retourner à mi-temps de la cuisson. Laisser reposer pendant 10 minutes.
Porc avec ou sans os Jusqu'à 4 livres (lb)	**Temps de Cuisson:** 11 à 15 min/lb pour 160° F - Bien cuit **Le niveau de Puissance:** Haut "Hi" pour les 5 premières minutes puis Moyen (50).	Placer la partie la plus grasse du rôti vers le bas sur la grille. Recouvrir d'une pellicule de plastique perforée. Retourner à mi-temps de la cuisson. Laisser reposer pendant 10 minutes.

La Volaille au Micro-ondes

- Placer la viande de volaille sur une grille conçue pour le micro-ondes, à l'intérieur d'un plat, également conçu pour le micro-ondes.
- Recouvrir la volaille de papier ciré afin de prévenir les éclaboussures.
- A l'aide d'étroites bandes de papier d'aluminium, recouvrir tous les os, les parties les plus minces et celles qui ont tendance à brûler.
- Vérifier la température à des endroits divers avant de laisser la volaille reposer le temps requis.

Aliment	Temps de Cuisson / Degré de Cuisson	Directives
Poulet entier Jusqu'à 4 livres (lb)	**Temps de Cuisson:** 6 à 9 min/lb pour à 180° F **Niveau de Puissance:** Moyen Haut (70)	Déposez le poulet poitrine vers le bas sur le gril de rôtissage. Couvrez avec du papier ciré. Tournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande proche des os ne soit plus de couleur rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet Jusqu'à 2 livres (lb)	**Temps de Cuisson:** 6 à 9 min/lb 180° F viande brune 170° F viande blanche **Niveau de Puissance:** Moyen Haut (70)	Déposer le poulet, poitrine retourner sur la grille à rôtir. Recouvrir de papier ciré. Retourner à mi-temps de la cuisson. Cuire jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande près des os ne soit plus rose. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

Guide de Cuisson des Poissons et Crustacés au Micro-Ondes

- Faire cuire le poisson jusqu'à ce que la chaire se défasse bien à l'aide d'une fourchette.
- Placer le poisson sur une grille à rôtir et dans un plat, tous deux conçus pour le micro-ondes.
- Utiliser un couvercle étanche pour cuire le poisson à la vapeur.
- L'usage d'un couvercle plus léger ou l'utilisation de papier ciré ou de serviettes de papier retiennent moins la vapeur.
- Ne pas trop cuire le poisson; vérifier le résultat au minimum de sa cuisson.

Aliment	Temps de cuisson/ Power Level	Directives
Les steaks de poisson Jusqu'à 1.5 livres (lb)	**Temps de Cuisson:** 6 à 10 min/lb **Niveau de Cuisson:** Moyen Haut (70)	Placer les steaks avec la partie la plus épaisse loin du center de la grille. Recouvrir de papier ciré. À mi-cuisson, retourner et replacer les steaks. Cuire jusqu'à ce qu'ils se défassent bien à la fourchette. Laisser reposer de 3 à 5 minutes.
Les filets Jusqu'à 1.5 livres (lb)	**Temps de Cuisson:** 3 à 7 min/lb **Niveau de Cuisson**: Moyen Haut (70)	Placer les filets dans un plat en repliant les parties minces sous le filet. Recouvrir de papier ciré. Si le filet a plus de 1 cm d'épaisseur, le reourner à mi-cuisson et le replacer. Cuire jusqu'à ce qu'il se défasse bien à la fourchette. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Les cxrevettes Jusqu'à 1.5 livres (lb)	**Temps de Cuisson:** 3 à 5 1/2 min/lb pour **Niveau de Cuisson**: Moyen Haut(70)	Disposer les crevettes dans un plat sans qu'elles se chevauchent ou se superposent. Recouvrir de papier ciré. Cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient fermes et opaques. Les retourner 2 à 3 fois. Laisser reposer 5 minutes.

Guide de Cuisson des Oeufs au Micro-Ondes

- Ne jamais faire cuire les oeufs dans leur coquille, ni jamais réchauffer les oeufs à la coque dans le four à micro-ondes. Ils pourraient exploser.
- Toujours percer les oeufs afin qu'ils n'éclatent pas.
- Retirer les oeufs un peu avant la fin de leur cuisson. Ils deviennent trop durs si trop cuits.

Guide de Cuisson des Légumes au Micro-Ondes

- Les légumes doivent être lavés immédiatement avant leur cuisson. En général, il n'est pas nécessaire de leur ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que: pommes de terre, carottes ou pois verts, il faut ajouter 65 ml d'eau.
- Les petits légumes (carottes tranchées, pois, fèves de lima etc...) cuiront plus rapidement que les autres.
- Les légumes entiers comme les pommes de terre, les courges ou le maïs sur épis devront être placés en cercle sur le plat tournant avant leur cuisson. Ils cuiront de tous côtés si retournés à mi-cuisson.
- Disposer toujours les légumes de type asperge, brocoli avec la tige pointant vers l'extérieur du plateau et les bouts vers le centre.
- Lorsque vous cuisez des légumes coupés, recouvrir toujours le plat avec un couvercle ou une enveloppe de plastique perforée pour micro-ondes.
- Avant leur cuisson percer à plusieurs endroits la peau des légumes entiers et non pelés. Cela empêchera les légumes comme les pommes de terre, les courges ou les aubergines d'éclater lors de leur cuisson.
- Pour obtenir une cuisson plus égale, brasser ou retourner les légumes entiers à mi- cuisson.
- En général, plus le légume est dense, plus long sera le temps de repos. (Le temps de repos signifie le temps requis pour les légumes ou les aliments denses d'achever leur cuisson après leur sortie du four.) Une pomme de terre doit demeurer sur le comptoir pendant cinq minutes avant de compléter sa cuisson alors qu'un plat de pois, lui, peut être servi immédiatement.

Guide de Décongélation Automatique

- Veuillez suivre les directives suivantes lors de la décongélation de certains aliments.

Aliment	Quantité Standard	Marche à Suivre
Rôti Boeuf, Porc	***2,5 à 6,0 lb***	Commencer par placé le côté gras de la viande vers le bas. Après chaque étape, la retourner et protéger chaque partie qui est chaude avec des lanières de papier d'aluminium.
Steaks Côtelettes Poisson	***0,5 à 3,0 lb***	À la fin de chaque étape, arranger de nouveau la viande ou le poisson. S'il y a des parties chaudes ou décongelées, les protéger avec des lanières plates de papier d'aluminium. Retirer les morceaux en partie décongelés. Couvrir d'aluminium et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
Viande Hachée	***0,5 à 3,0 lb***	Après chaque étape, retirer chaque morceau de viande qui est presque décongelé. Laisser reposer, couvert d'aluminium pendant 5 à 10 minutes.
Poulet Entier	***2,5 à 6,0 lb***	Retirer les bas morceaux avant de congeler la volaille. Commencer par décongeler la volaille, poitrine vers le bas. Après la première étape, retourner la volaille et protéger chaque partie chaude avec des lanières de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, protéger à nouveau les parties chaudes d'aluminium. Laisser reposer pendant 30 à 60 minutes dans le réfrigérateur.
Morceaux de Poulet	***0,5 à 3,0 lb***	Après chaque étape, replacer ou retirer les morceaux de viande qui sont Presque décongelés. Laisser reposer pendant 10 à 20 minutes.

Remarques

Lorsque la minuterie du four se fait entendre, vérifier la viande. Après le signal de la fin de cuisson, il se peut que de petites portions de viande soient encore congelées, laisser les reposer pour qu'elles décongèlent. Ne pas décongeler tant que les particules de glace ne soient pas fondues. Afin de prévenir les coins de cuire, protéger les rôtis et steaks au moyen de petits morceaux, plats, d'aluminium. Cela empêchera les coins de cuire avant que le centre ne soit décongelé. Utiliser de longues lanières, plates, de papier d'aliminium pour recouvrir les bords et les parties les plus minces de la viande.

Recettes

Ragoût de Boeuf à L'orge

1 ½ lb de bœuf à ragoût en cube, coupez en morceaux de ½ po

½ tasse d'oignon haché

2 c. à table de farine tout usage

1 c. à table de sauce Worcestershire

1 boîte (13,75 à 14,5 on) de bouillon de bœuf

2 carottes de moyenne taillées en tranches de ½ po (environ 1 tasse)

½ tasse d'orge

1 feuille de laurier

¼ c. à thé de poivre

1 sac (9 à 10 on) de pois surgelés, décongelés

1. Dans une casserole de 2 L, mélanger le boeuf, les oignons, la farine et la sauce Worcester. Bien mélanger. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le boeuf ne soit plus rosé. Remuer une fois encore.
2. Dans le bouillon de boeuf, mélanger les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Moyen(50) pendant 1 à 1½ heure, jusqu'à ce que les carottes et le boeuf soient tendres. Remuer 2 à 3 fois.
3. Mélanger les pois. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Moyen(50) pendant 10 minutes. Laisser reposer 10 minutes. Enlever la feuille de laurier avant de servir.
   ***Donne 6 portions*.**

Casserole de Brocoli et Fromage

¼ tasse de beurre ou margarine

¼ tasse d'oignon haché

1 ½ c. à table de farine

½ c. à thé de sel

¼ c. à thé de moutarde séchée

1/8 c. à thé de poivre

1 ½ tasses de lait

¼ tasse de piment rouge haché

8 on. (2 tasses) fromage cheddar, râpé

1 sac (9 à 10 on) brocoli haché surgelé, décongelé

4 tasses de pâte alimentaire cuite, en forme de spirale (8 on sec)

1. Dans une casserole de 2 L, faire revenir le beurre et les oignons à Haut (Hi) pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les oignons soient mous, mélanger une fois.
2. Ajouter de la farine, du sel,de la moutarde et dupoivre. Bien mélanger. Cuire à Haut (Hi) pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ce que le mélange se mette à bouillir. Ajouter le lait et mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
3. Ajouter le poivron rouge. Cuire à Haut (Hi) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange se mette à bouillir et épaississe légèrement. Remuer 2 fois. Mélanger le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu.
4. Ajouter le brocli et les pâtes. Bien mélanger. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut (Hi) pendant 4 à 6 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Mélanger une fois. Avant de servir mélanger encore.
   Donne 6 portions.

Salade de pommes de terre chaudes

2 lbs petites pommes de terre rouge, coupées en morceaux de ½ po

4 tranches de bacon (non-cuit), coupez en morceaux de ½ po

¼ tasse d'oignon haché

2 c. à thé de sucre

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de farine

½ c. à thé graines de céleri

1/8 c. à thé poivre

2 ½ c. à table vinaigre au cidre de pomme

1. Dans une casserole de 2 litres, mélanger les pommes de terre et 65 ml d'eau. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 minutes); mélanger deux fois. Les mettre dans une passoire pour enlever l'eau et laisser reposer pour qu'elles refroidissent un peu.
2. Dans un bol de taille moyenne, cuire le bacon à Haut (Hi) jusqu'à ce qu'il devienne croustillant (2½ à 3½ minutes); mélanger une fois. Déposer le bacon sur une serviette de papier. Gardez 15 ml du résidu.
3. Mélanger le résidu aux oignons. Recouvrir d'une feuille de plastique; retourner un coin pour laisser échapper la vapeur. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ce qu'ils soient tendres (1½ à 2½ minutes); mélanger une fois.
4. Mélanger le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ébullition (30 à 40 secondes). Mélanger le vinaigre et 125 ml. d'eau. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ébullition et léger épaississement (1 à 2 minutes) ; mélanger une fois. Ajouter le bacon à la sauce. Verser la sauce sur les pommes de terre. Bien mélanger.
   Donne 6 portions

Soupe aux fèves noires

1 tasse d'oignons hachés

1 gousse d'ail

2 boîtes (de 15 on) de haricots noirs, écoulées

1 boîte (14 à 16 on) de tomates en dés

1 boîte (13,75 à 14,5 on) de bouillon de poulet

1 boîte (7 à 8,5 on) de maïs

1 boîte (4 on) de Chili vert, haché

1 à 2 c. à thé de cumin moulu ou au goût

1. Déposer les oignons et l'ail dans une casserole de 3 L. Recouvrir avec un couvercle. Réchauffer à Haut (Hi) de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les oignons deviennent tendres.
2. Ajouter une boîte de fèves, écraser les fèves à l'aide d'une fourchette. Ajouter les autres ingrédients; bien mélanger.
3. Faire chauffer à Haut (Hi) pendant 10 minutes. Remuer. Réduire le degré de cuisson à Moyen(50) et cuire pendant 5 minutes. Remuer avant de servir.
   Donne environ 2 litres.

Guide de Dépannage

Avant d’appeler un réparateur pour votre four, vérifier la liste ci-après qui résume les problèmes possibles et leurs solutions.

Le four ne fonctionne pas ni l’afficheur

- Bien brancher la fiche dans une prise comportant une prise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un commutateur, s’assurer que celui-ci est bien sur “on”.
- Retirer la fiche de la prise, attendre 10 seconds et rebrancher.
- Réactiver le disjoncteur ou remplacer un fusible brûlé.
- Brancher un autre appareil dans la prise; si ce dernier ne fonctionne pas, alors appeler un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Brancher la fiche dans une autre prise.

L’afficheur fonctionne mais le courant est absent

- Vous assurer que la porte est bien fermée.
- Vérifier si un morceau d’emballage ou tout autre pièce est collée au scellant de la porte.
- Vérifier si la porte n’est pas endommagée.
- Appuyer deux fois sur “annulation” et refaire toutes les entrées des instructions de cuisson.

Le courant est débranché avant que le temps programmé ne soit épuisé.

- S’il y a eu une panne de courant, enlever la fiche de la prise, attendre 10 seconds et rebrancher. Dans le cas d’une panne de courant, L’indicateur de temps marquera “ 88:88 ” Remettre alors l’horloge à l’heure et refaire toutes les entrées des instructions de cuisson.
- Réarmer le disjoncteur ou remplacer le fusible brûlé.

Les aliments cuisent trop lentement

- Assurez-vous que le four est bien alimenté par son propre circuit de 20A. En utilisant un autre appareil sur le même circuit peut causer une chute de tension. Si nécessaire, transporter le four pour le brancher à un circuit sans autre charge.

Si vous voyez des étincelles ou des arcs électriques

- Enlever tout ustensile de métal, chaudron ou attaches de métal. Si vous utilisez du papier d’aluminium, n’utiliser que d’étroites bandes et laisser un espace de 2.5 cm entre le papier métallique et les parois intérieures du four.

Le plateau pivotant est bruyant ou demeure collé

- Nettoyer le plateau, l’anneau à roulettes et le fond du four.
- Vérifier afin que le plateau et l’anneau à roulettes soient bien placés dans la rainure prévue à cet effet.

L’utilisation de votre four cause de l’interférence à votre radio ou votre téléviseur

- Cette interférence est similaire à celle causée par d’autres appareils tels que les séchoirs à cheveux. Déplacer alors votre four micro-ondes afin de l’éloigner du récepteur radio ou de la télévision.

Appendice

Nettoyage et Entretien

Veuillez suivre ces directives pour bien nettoyer et entretenir votre four.

- Toujours garder l’intérieur du four propre. Des particules d’aliments ou des éclaboussures de liquides peuvent coller aux parois du four et causer une perte d’efficacité de votre appareil.
- Essuyer immédiatement les dégouttures. Utiliser pour cela un linge humide et un savon doux. Éviter les détergents forts et abrasifs.
- Pour aider à détacher les particules de nourriture ou de liquide des parois du four, réchauffer 500 ml d’eau (y ajouter le jus d’un citron pour donner une odeur de fraîcheur) dans un contenant de 1 litre à **Haut** (Hi) pendant 5 min., amener à ébulittion. Laisser reposer pendant une à deux minutes.
- Enlever le plateau de verre du four pour le laver. Afin de ne pas briser votre plateau, le manipuler avec prudence et ne pas l’introduire dans l’eau immédiatement après une cuisson. Laver avec soin votre plateau dans de l’eau chaude légèrement savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Laver les surfaces extérieures de votre four avec un linge humide et du savon. Assécher avec un linge doux. Afin de prévenir l’endommagement des parties opérationnelles du four, ne pas laisser l’eau s’infiltrer dans les ouvertures.
- Laver la fenêtre du four avec un peu d’eau et un savon très doux. Assurez-vous d’utiliser un linge très doux pour éviter toute égratignure.
- Si de la vapeur s’accumule à l’intérieur ou à l’extérieur de la fenêtre du four, l’essuyer avec un linge doux. La vapeur peut s’accumuler dans une atmosphère très humide, ceci en aucun cas n’indique une perte d’étanchéité du four.
- Ne jamais utiliser le four sans aucun aliment à l’intérieur; ceci peut endommager le magnétron ou le plateau de verre. Par prudence, vous pouvez laisser un verre d’eau à l’intérieur au cas où le four serait allumé par accident.

Si vous vous retrouvez devant un problème et n’avez pas de solution, veuillez appeler notre numéro de service:

1-800-SAMSUNG

(1-800-726-7864)

Spécifications

Numéro du modèle	MW1281STB
Capacité du four	33,98 L
Commandes	10 niveaux de cuisson + décongélation
Chronomètre	99 minutes, 99 seconds
Source d’alimentation	120 VAC, 60 Hz
Puissance de sortie	1100 Watts
Puissance de consommation	1500 Watts
Dimensions extérieures	$20^{19/32}$”(W) X $11^{45/64}$”(H) X $17^{13/16}$”(D)
Dimensions de la cavité	$14^{31/64}$”(W) X $9^{1/64}$”(H) X $15^{27/64}$”(D)
Poids net / brut	14.85 kg / 16.2 kg

Garantie limitée de l’acheteur initial

Ce produit Samsung est garanti par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (ci-après appelé SECA) contre tous défauts de matériaux ou de fabrication pendant les périodes précisées ci-dessous :

Main-d’oeuvre : Un(1) an (au comptoir)

Pièces : Un(1) an

Magnétron : Cinq(5) ans

SECA garantit également que lors du défaut de fonctionnement correct de ce produit durant la période de la garantie spécifiée, si ce manque de fonctionnement est le résultat d’une erreur de fabrication ou d’un défaut matériel, SECA réparera ou remplacera, à sa discrétion, cet appareil.

Toutes les réparations sous garantie ou remplacements de pièces doivent être effectués dans un Centre de service agréé SECA. Pour obtenir le nom et l’adresse du Centre de service agréé le plus près de chez vous, composez le 1-800-SAMSUNG ou consultez notre site Internet au www.samsungcanada.com.

Obligation de l’acheteur initial

Le reçu de vente initial doit être conservé en tant que preuve d’achat. Il doit être présenté au Centre de service agréé avant qu’un service de garantie ne soit effectué.

Pour tous les modèles portatifs, le client est responsable du transport au et à partir du Centre de service agréé.

Exclusions de la garantie

Cette garantie ne couvre pas les dommages occasionnés par un accident, un incendie, une inondation ou tout cas de force majeure, ni par une mauvaise utilisation, le branchement à une tension incorrecte, une mauvaise installation, des réparations impropres ou non autorisées, l’usage à des fins commerciales ou les dommages survenus lors du transport. Les réglages décrits dans ce manuel et effectués par le client ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie s’annule automatiquement pour tout appareil dont le numéro de série a été modifié ou est manquant. La présente garantie ne couvre que les appareils achetés et utilisés au Canada.

SAMSUNG ELECTRONICS

ADDENDA À LA GARANTIE LIMITÉE POUR L’AMÉRIQUE DU NORD

Conformément aux exigences, conditions, exclusions et limitations de la Garantie limitée de l’acheteur d’origine, décernée avec les produits Samsung Electronics (SAMSUNG) ainsi que les exigences, conditions, exclusions et limitations ci-devant définies, SAMSUNG ajoute à sa garantie les réparations et le service effectués aux États-Unis sur les produits SAMSUNG achetés au Canada et au Canada sur les produits SAMSUNG achetés aux États-Unis. Ceci pour les périodes de garantie précédemment spécifiées et ne s’appliquant qu’à l’acheteur d’origine seulement.

Les réparations décrites plus haut dans la garantie doivent être effectuées par un Centre de Service autorisé de SAMSUNG. Accompagné des présentes et de la Garantie limitée de l’acheteur d’origine, un reçu dûment daté comme preuve d’achat doit être présenté au Centre de Service. Le transport de l’équipement vers le Centre de Service et son retour chez le client demeurent la responsabilité du client.

Les conditions qui s’appliquent sont limitées aux défauts de manufacture portant sur le matériel ou la main d’oeuvre et dans les limites d’un usage de l’équipement visé.

Exclues de la présente sans toutefois s’y limiter, sont toutes clauses originales portant sur le service en résidence ou sur les lieux de l’appareil, le temps de réparation minimum ou maximum, les échanges ou les remplacements, les accessoires, les options, les améliorations ou les items jetables.

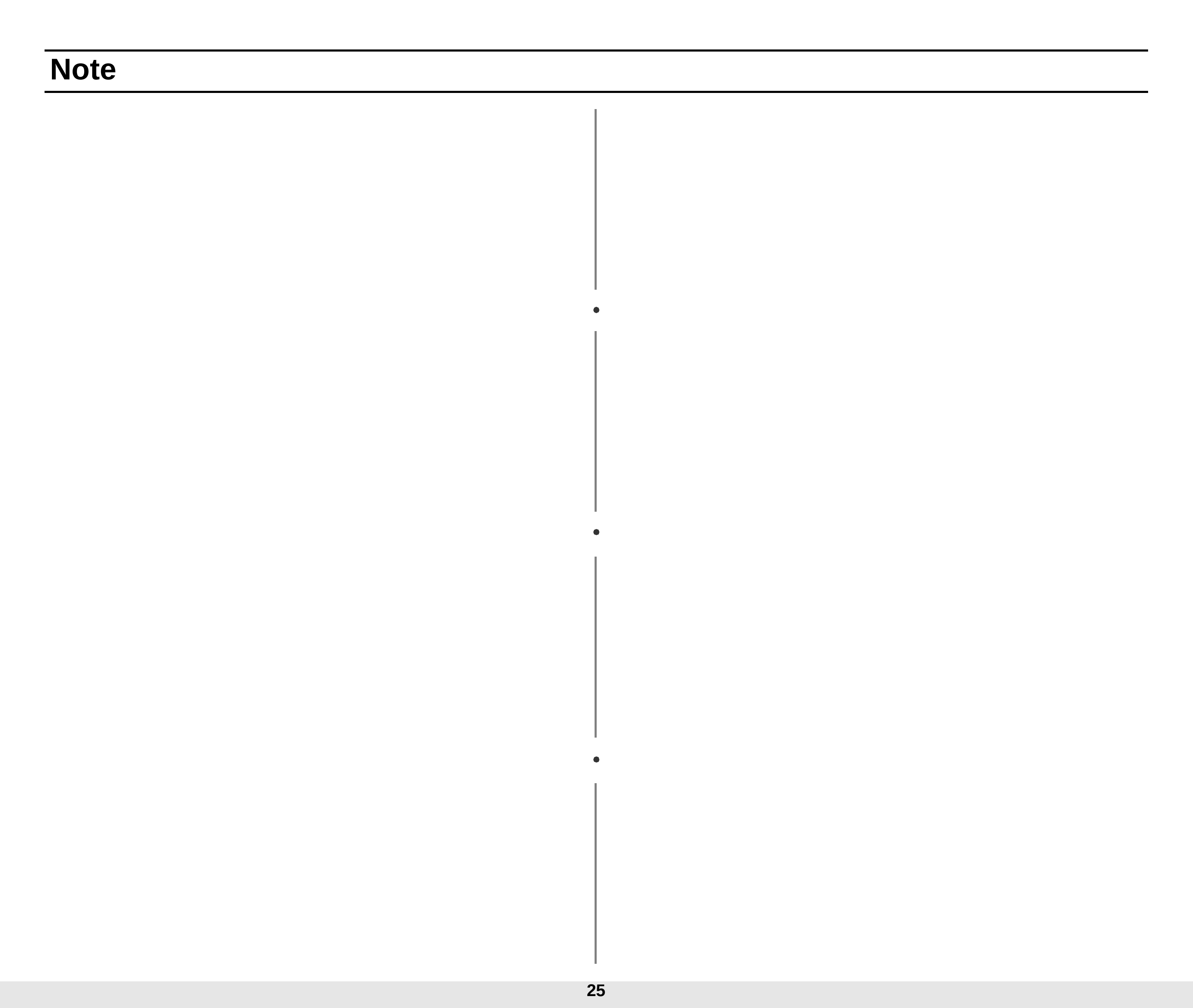
Pour obtenir les coordonnées d’un Centre de Service autorisé SAMSUNG au Canada ou aux États-Unis, communiquez avec SAMSUNG à:

1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864)

ou par courriel à:

WWW.SAMSUNGUSA.COM ou **WWW.SAMSUNGCANADA.COM**

Note



Aide Mémoire Rapide

Fonction	Opération
Ajuster l'horloge	**1.** Appuyer sur CLOCK. **2.** Utiliser les commandes numériques pour ajuster l'heure. **3.** Appuyer sur CLOCK encore une fois.
Cuisson par étape	**1.** Utiliser les commandes numériques pour établir le temps de cuisson. **2.** Mettre le niveau de cuisson ou laisser à Haut (Hi) **3.** Appuyer sur START.
Cuisson One Minute +	**1.** Appuyer sur ONE MINUTE +, une fois pour chaque minute de cuisson. **2.** Le temps va s'inscrire sur le cadran et le four va se mettre en marche.
Touches pour cuisson immédiate	**1.** Appuyer sur la touche qui correspond au plat que vous voulez faire chauffer (par exemple: POPCORN). **2.** Répéter autant de fois que le nombre de portions.
Décongélation automatique	**1.** Appuyer sur AUTO DEFROST. **2.** Entrer le poids des aliments en appuyant sur AUTO DEFROST à maintes reprises ou utiliser les commandes numériques. **3.** Lorsque demandé par le cadran du four, appuyer sur PAUSE / CANCEL et retourner les aliments. Appuyer sur START pour que le cycle de décongélation continue jusqu'à la fin.
Ajuster le temps de cuisson, les niveaux de cuisson	**1.** Utiliser les commandes numériques pour établir le temps de cuisson. **2.** Pour indiquer un autre niveau de cuisson que HIGH, appuyer sur la touche POWER LEVEL et utiliser les commandes numériques pour entrer le niveau de cuisson désiré. **3.** Appuyer sur START pour commencer la cuisson.

Fonction	Opération
Aide Pratique Repas Enfants Snack Bar	**1.** Appuyer sur HANDY HELPER, KIDS MEALS, SNACK BAR à maintes reprises pour choisir le plat à réchauffer. **2.** Pour augmenter le nombre de portions, appuyer sur la touche requise des commandes numériques. **3.** Appuyer sur START pour commencer la cuisson.



SAMSUNG **E**LECTRONICS **C**ANADA, **I**NC.
7037 FINANCIAL **D**RIVE,
MISSISSAUGA,
ONTARIO, **L5N 6R3**

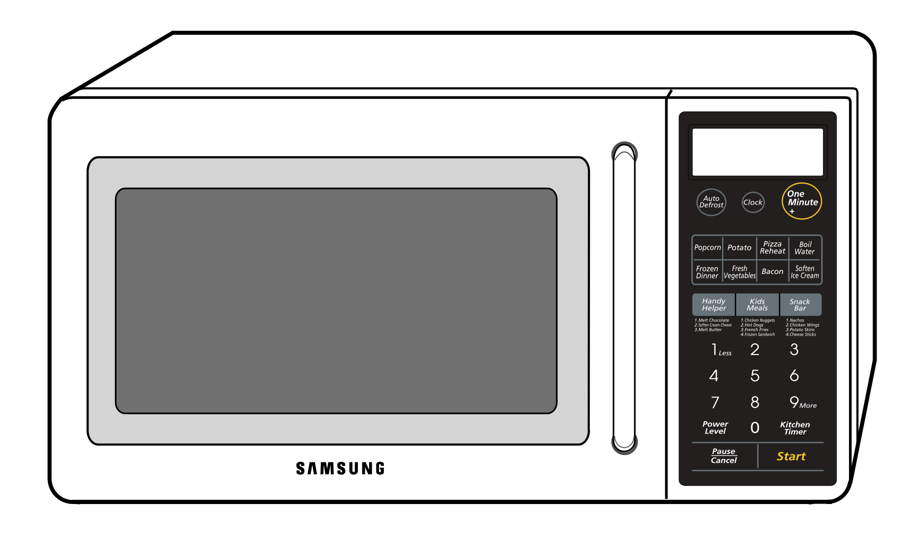
Samsung Electronics Co., Ltd.
Mai. 2002
Imprimé en Corée



Microwave Oven

Owner's Manual

MW1281STB



Code No.: DE68-02332A



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
1) Door (bent or dented),
2) Hinges and latches (broken or loosened),
3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.



WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own – there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, call 1-800-SAMSUNG for the name of an authorized service center near you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:



WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific “**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**” on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See “**IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS**” on page 4 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions, continued

- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven:
  a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
  b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
  c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
  d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not try to preheat oven or operate while empty.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used with caution.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- If materials inside oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 115-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this circuit.



WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Use of Extension Cords

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.



WARNING

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Note

Connect the oven to a 20A circuit.
When connecting   the oven to a 15A circuit, make sure that circuit breaker is operable.

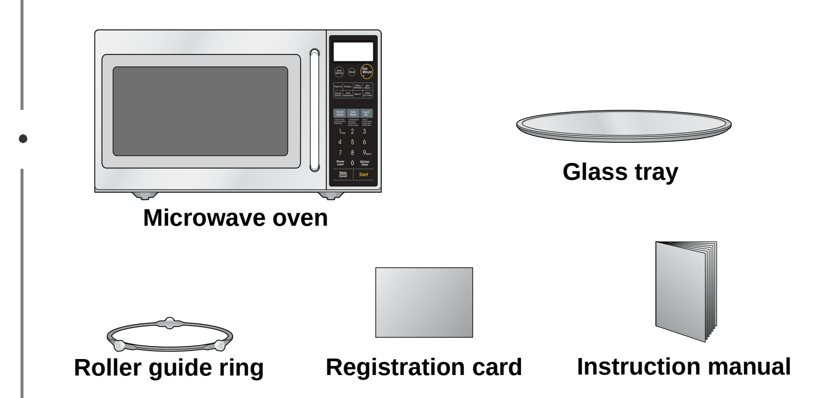
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Your New Microwave oven

Table of Contents

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



Warranty and Service Information

To help us better serve you, please complete the enclosed registration card and promptly return it by mail. If the registration card is missing, you can call Samsung Electronics Canada, Inc., at 1-800- SAMSUNG (1-800-726-7864), or register on-line at WWW.SAMSUNGCANADA.COM

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permanent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

MODEL NUMBER ____________________

SERIAL NUMBER ____________________

DATE PURCHASED ____________________

PURCHASED FROM ____________________

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

For service assistance and the location of the nearest service center, please call 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Setting Up Your Microwave Oven

1 Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:

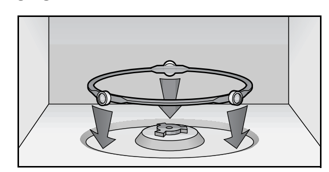


Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.

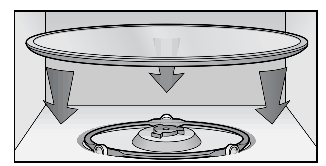
2 Open the oven door by pulling on the handle.

3 Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

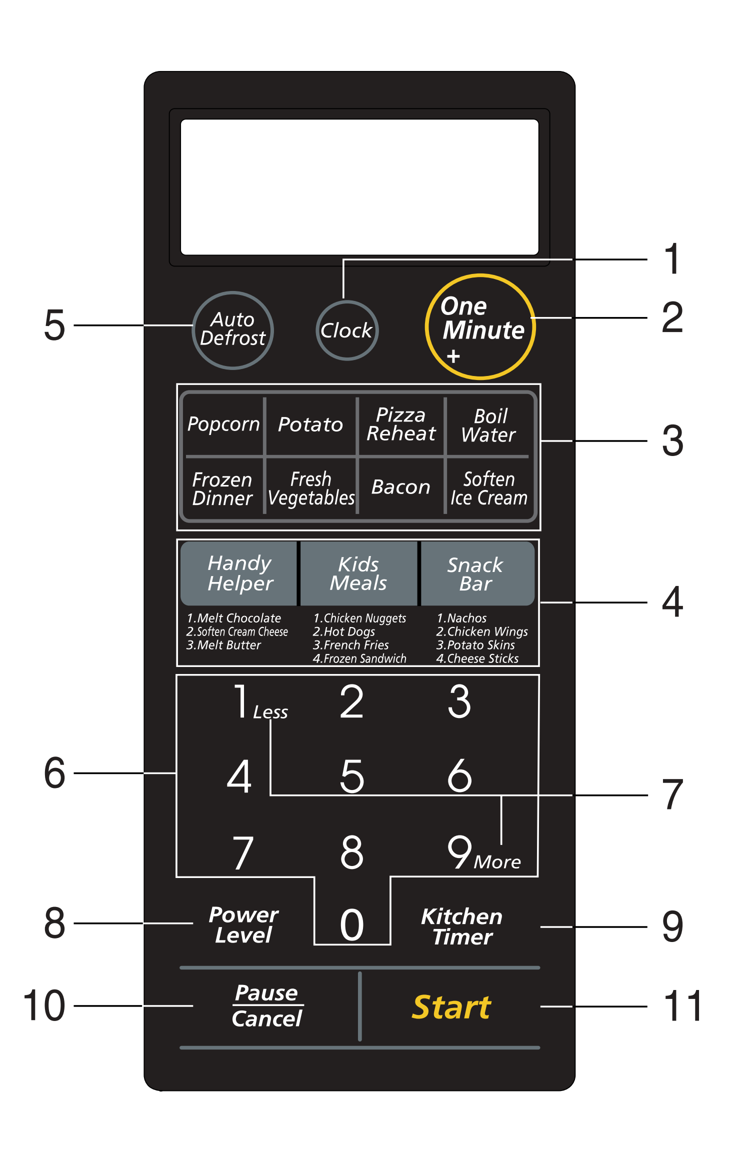
4 Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



5 Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.



Control Panel Buttons



1. **Clock** p.8
   Sets current time.
2. **One Minute +** p.14
   Press once for every minute of cooking at High power.
3. **Instant Cook Buttons** p.9
   Instant settings to cook popular foods.
4. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** p.10~11
   Selects type of dish to be reheated.
5. **Auto Defrost** p.12
   Sets weight of food to be defrosted.
6. **Number Buttons**
   Set cooking times or amounts and power levels other than high.
7. **More/Less** p.13
   Increase or decrease cooking time.
8. **Power Level** p.12
   Press this pad to set a power level other than high.
9. **Kitchen Timer** p.14
   Sets kitchen or convenience timer.
10. **Pause/Cancel** p.8
    Press to pause oven or correct a mistake.
11. **Start**
    Press to start cooking.

Turning on the Power and Selecting a Weight

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows “ 88:88 ” At this point, you can select the weight system for the display. You can choose between pounds (LBS) or kilograms (KG). To do so,

1 Press **0** immediately after plugging in your microwave. The display will show:



If the display does not shows “Kg”, you will need to unplug the microwave and then plug it in again in order to change to the weight selection.

2 Press **0** repeatedly to select the weight system you wish to use:

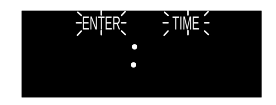




*When you have selected the weight system you want to use, press the **PAUSE/CANCEL** button to end this procedure.*

Setting the Clock

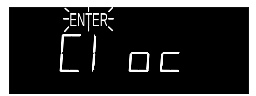
1 Press the **Clock** button. The “ENTER” and “TIME” indicators flash.



2 Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5,0,0.



3 When 5 seconds has elapsed, “ENTER” indicator flash and “Cloc” will be displayed.



4 Press **Clock** again. A colon will blink, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.

*You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

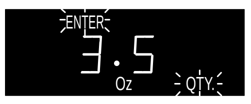
Using the Pause/Cancel Button

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

Using the Instant Cook Buttons

1 Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows the first serving size. (“ENTER” and “QTY.” will flash):



2 Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.



When the cooking times is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Instant Cook Chart

Item	Weight	Remarks
Popcorn	Regular (3.5 oz), Light Regular (3.0-3.5 oz)	• Use one microwave-only bag of popcorn. Pop only one bag at a time. • Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Potato	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA 5 EA, 6 EA	• Prick each potato several times with fork. • Place on turntable in spoke-like fashion. • Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5min.
Boil water	½ cup 1 cup 2 cups	• Measure liquid; pour into microwave-safe container that is 2 times larger than amount of liquid. Example: For 1 cup liquid use a 2 cup or larger dish. • Stir well before and after heating to prevent boil over.
Fresh vegetables	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	• Place the vegetables into a casserole bowl and add a small amount of water (2-4Tbsp). • Cover during cooking and stir before standing.
Frozen dinner	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. • After cooking, let stand 1-3 min.
Pizza reheat	1 Slice 2 Slices 3 Slices 4 Slices	• Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. • Do not let slices overlap. Do not cover. • Before serving, let stand 1-2 min.

Instant Cook Chart

Item	Weight	Remarks
Bacon	2 Slices 4 Slices 6 Slices	• Place 2 paper towels on plate and arrange bacon on towels, do not overlap. Cover with additional paper towel. Remove paper towel immediately after cooking. • Use More or Less button for desired crispness.
Soften ice cream	1 pint ½ gallon	• Remove top of carton. Place carton in center of microwave oven. • Let stand 2 min. after microwaving.

Using the Handy Helper Button

1. Press the **Handy Helper** button corresponding to the food you are cooking. The display show “A-1”.(code of item)   Press the **Handy Helper** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Handy Helper Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press **“1”** or **“2”** button for selecting serving size.
   Only **“1”** button(serving) is available for Sofetn Cream Cheese and Melt Chocolate.(Refer to the **Handy Helper Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Handy Helper Chart

Item	Code	Weight	Remarks
Melt Chocolate	A-1	1 cup chips	• Place chocolate chips in a microwave-safe dish. • Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. • Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
Soften Cream Cheese	A-2	1 package (8 oz.)	• Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. • Let stand 1-2 min.
Melt Butter	A-3	1 stick (1/4 lb.) 2 sticks (1/2 lb.)	• Remove wrapping and cut butter in half vertically. • Place butter in dish, cover with wax paper. • Stir well after finishing and let stand 1-2 min.

Using the Kids Meals Button

1. Press the **Kids Meals** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(Code of item).
   Press the **Kids Meals** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Kids Meals Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can Press **1** or **2** button for selecting serving size.(Refer to the **Kids Meals Chart** below for the serving.)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Kids Meals Chart

Item	Code	Weight	Remarks
Chicken Nuggets	A-1	4-5 oz 6-7 oz	• Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. • Do not cover. Let stand 1 min.
Hot Dogs	A-2	2 EA 4 EA	• Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.
French Fries	A-3	4-5 oz 6-7 oz	• Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap. • Blot with additional paper towel after removal from oven.
Frozen Sandwich	A-4	1 EA 2 EA	• Place frozen sandwich in susceptor "sleeve" (which is in package) and put on plate.

Using the Snack Bar Button

1. Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(Code of item).
   Press the **Snack Bar** button repeatedly to selcet the item you want.(Refer to the **Snack Bar Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press **1** or **2** button for selecting serving size.
   Only **1** button(serving) is available for Nachos.
   (Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

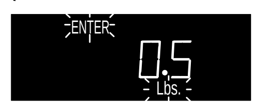
Snack Bar Chart

Item	Code	Weight	Remarks
Nachos	A-1	1 serving	• Place tortilla chips on plate without overlapping. • Sprinkle evenly with cheese. • Contents : - 2 cups tortilla chips - 1/3 cup grated cheese
Chicken Wings	A-2	5-6 oz 7-8 oz	• Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. • Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
Potato Skins	A-3	1cooked potato 2 cooked potatoes	• Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin. • Place skins in spoke fashion around plate. • Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
Cheese Sticks	A-4	5-6 pcs 7-10 pcs	• Place cheese sticks on plate in spoke fashion. • Do not cover.

Defrosting Automatically

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1 Press the **Auto Defrost** button. The display shows “0.5 lbs.” (0.2Kg if you have set your oven for metric measure).
(“ENTER” and “ Lbs.” will flash).



2 To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs (The Auto Defrost button will increase the weight by 0.2Kg up to 2.6kg if you are using metric measurement).

You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.

3 Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.

4 Press the **Start** button to resume defrosting.

- ***See page 19 for the Auto Defrosting Guide.***

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1 Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .**

2 If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium High)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium Low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3 Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Setting Cooking Times & Power Levels, continued

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Multi-stage Cooking

1. Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page.

   *When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*

   *To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*

2. Use the number buttons to set a second cooking time.

3. Press the ***Power Level*** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.

4. Press **Start** to begin cooking.

   *You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.*

Using the More/Less Buttons

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Instant, Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** or **Time Cook** modes. Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More**(9) button.

2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less**(1) button.

   *If you wish to increase/decrease in **Time Cook*** mode *by 10sec, press the More(9) or Less(1) button.*

Using the Kitchen Timer

1 Press the **Kitchen Timer** button.

2 Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.

3 Press **Start** to begin Kitchen Timer.

4 The display counts down and beeps when the time has elapsed.

.

“Note: The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.”

Demonstration Mode

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

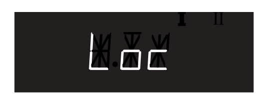
1 Hold the **0** button and then press the **1** button.

To turn demo mode off, repeat step 1 above.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can’t be used by unsupervised children.

1 Hold the **0** button and then press the **2** button.



At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

Using the One Minute + Button

This button offers a convenient way to heat food in one-minute increments at the High power level.

1 Press the **One Minute +** button once for each minute you wish to cook the food. **For example, press it twice for two minutes.** The time will display, and the oven starts automatically.

Add minutes to a program in progress by pressing the ***One Minute +*** *button for each minute you want to add.*

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

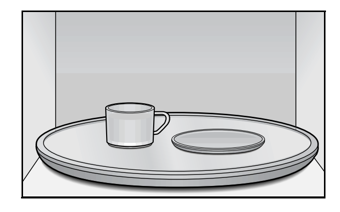
Not Recommended

- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **One Minute +** button once to heat them for one minute at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin or shell, such as potatoes, eggs, or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

Cooking Guide

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-11 min. / lb. for 115° F - Rare 8-12 min. / lb. for 120° F - Medium 9-14 min. / lb. for 145° F - Well Done **Power Level:** High(Hi) for first 5 min., then Medium(50).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 11-15 min. / lb. for 160° F Well Done **Power Level:** High(Hi) for first 5 min., then Medium(50).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lb.180°F **Power Level:** Medium High(70).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat **Power Level**: Medium High(70).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 6-10 min. / lb. **Power Level:** Medium-High(70).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-7 min. / lb **Power Level**: Medium-High(70).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-5 ½ min. / lb. **Power Level**: Medium-High(70).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Auto Defrosting Guide

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	**2.5-6.0 lbs.**	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	**0.5-3.0 lbs.**	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	**0.5-3.0 lbs.**	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5–10 minutes.
Whole Chicken	**2.5-6.0 lbs.**	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30–60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	**0.5-3.0 lbs.**	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Notes

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Recipes

Beef and Barley Stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.
   Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
   Makes 6 servings.

Warm Potato Salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces

4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces

¼ cup chopped onion

2 tsp. sugar

1 tsp. salt

1 tsp. flour

½ tsp. celery seed

1/8 tsp. pepper

2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
   Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion

1 clove garlic, minced

2 cans (15 oz. each) black beans, drained

1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped

1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth

1 can (7-8.5 oz.) corn

1 can (4 oz.) chopped green chilies

1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
   Makes about 2 quarts.

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven’s display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn’t work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven’s display works, but the power won’t come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display “ 88:88 ” Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Care and Cleaning

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don’t let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

If you have a problem you cannot solve,
please call our service line:
1-800-SAMSUNG
(1-800-726-7864)

Specifications

Model Number	MW1281STB
Oven Cavity	1.2cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1100 Watts
Power Consumption	1500 Watts
Outside Dimensions	$20^{19/32}$”(W) X $11^{45/64}$”(H) X $17^{13/16}$”(D)
Oven Cavity Dimensions	$14^{31/64}$”(W) X $9^{1/64}$”(H) X $15^{27/64}$”(D)
Net/Gross Weight	32.6/37.5 lbs

Warranty Information

Limited Warranty for Original Purchaser

This Samsung product is warranteed by Samsung Electronics Canada, Inc. (hereafter referred to as SECA) against manufacturing defects in material or workmanship for the following periods:

Labor: 1 year (carry-in)

Parts: 1 year

Magnetron: 5 years

SECA further warrants that if this product fails to operate properly within the specified warranty period and the failure is due to improper workmanship or defective material, SECA will repair or replace the product at its option.

All warranty repairs or part replacements must be performed by a SECA Authorized Service Center. (To find the nearest SECA Service Center, call 1-800-SAMSUNG.)

Obligation to the Original Owner

The original dated sales receipt must be retained by the customer and is the only acceptable proof of purchase. It must be presented to an SECA Authorized Service Center at the time service is requested before warranty services are rendered. On all carry-in models, transportation to and from the Authorized Service Center is the responsibility of the customer.

Exclusions of the Warranty

This warranty does not cover damage due to accident, fire, flood, and/or other Acts of God: misuse, incorrect line voltage, improper installation, improper or unauthorized repairs, commercial use, or damage that occurs during shipping. Customer adjustments which are explained in this owner's manual are not covered under the terms of this warranty. This warranty will automatically be voided for any unit found with a missing or altered serial number. This warranty is valid only on products purchased and used in the Canada.

SAMSUNG ELECTRONICS

NORTH AMERICAN LIMITED WARRANTY ADDENDUM

Subject to the requirements, conditions, exclusions and limitations of the Original Limited Warranty supplied with Samsung Electronics (SAMSUNG) products, and the requirements, conditions, exclusions and limitations contained herein, SAMSUNG will additionally provide Warranty Repair Service in the United States on SAMSUNG products purchased in Canada, and in Canada on SAMSUNG products purchased in the United States, for the warranty period originally specified, and to the Original Purchaser only.

The above described warranty repairs must be performed by a SAMSUNG Authorized Service Center. Along with this Statement, the Original Limited Warranty Statement and a dated Bill of Sale as Proof of Purchase must be presented to the Service Center. Transportation to and from the Service Center is the responsibility of the purchaser.

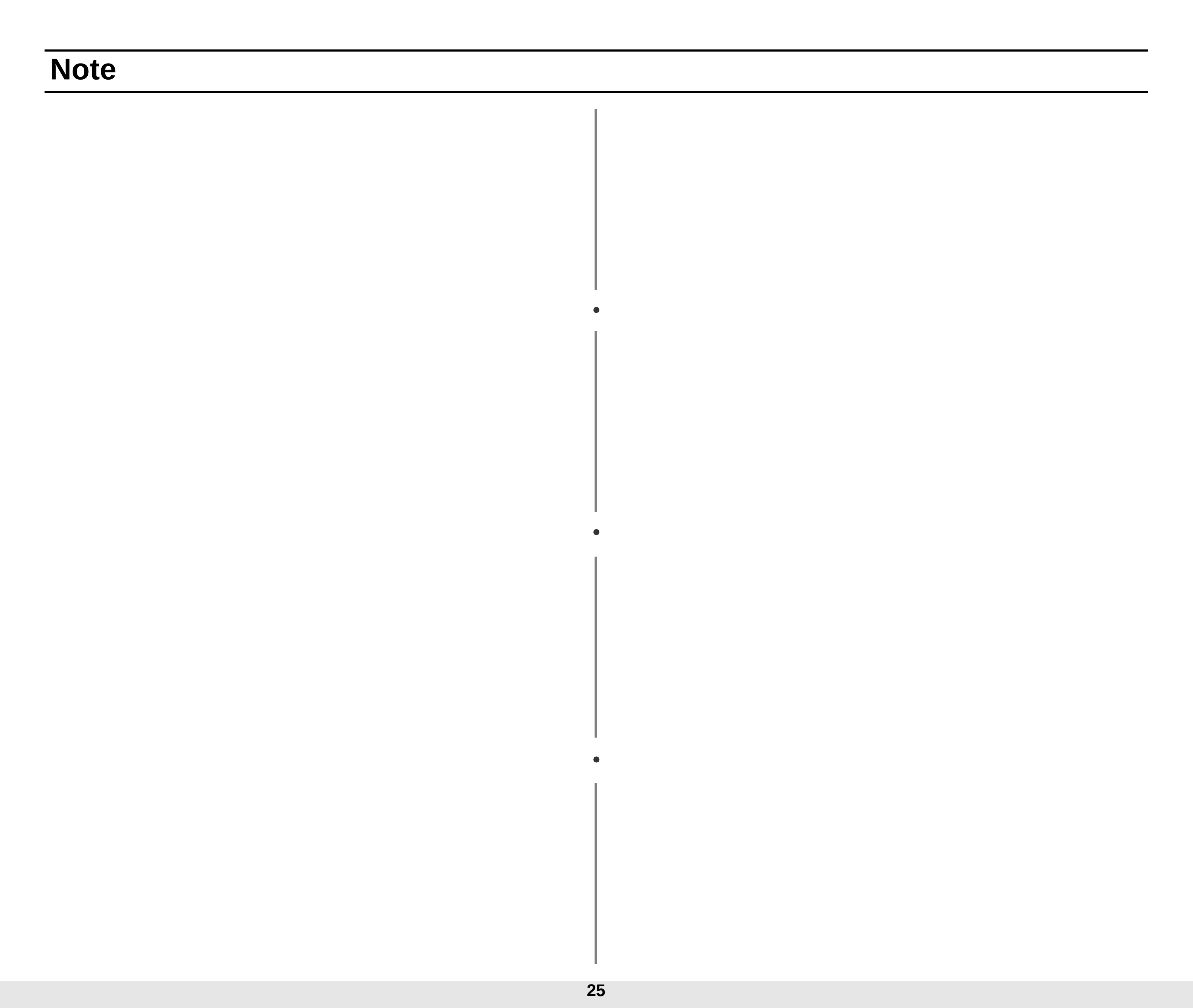
Conditions covered are limited only to manufacturing defects in material or workmanship, and only those encountered in normal use of the product.

Excluded, but not limited to, are any original specified provisions for, in-home or on-site services, minimum or maximum repair times, exchanges or replacements, accessories, options, upgrades, or consumables.

For the locations of a SAMSUNG Authorized Service Center in the United States and Canada, please contact SAMSUNG at:

1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864)

Or on-line at:
WWW.SAMSUNGUSA.COM and **WWW.SAMSUNGCANADA.COM**



Quick Reference

Feature	Operation
Set Clock	**1.** Press CLOCK. **2.** Use number buttons to enter the current time. **3.** Press CLOCK again.
One Stage Cooking	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** Set power level or leave at high. **3.** Press START.
One Minute+ Cooking	**1.** Press the ONE MINUTE + button once for each minute of cooking. **2.** The time will display and the oven will start.
Instant Cook Buttons	**1.** Press button that corresponds to the food you are cooking (for example, POPCORN). **2.** Press the button repeatedly to select serving size.
Auto Defrost	**1.** Press AUTO DEFROST. **2.** Enter weight of food by pressing AUTO DEFROST button repeatedly or using the number buttons. **3.** When the oven beeps, press PAUSE/ CANCEL button and turn food over. Press START to resume defrosting cycle.
Set Cooking Time and Power Levels	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level. **3.** Press START to begin cooking.
Handy Helper, kids Meals, Snack Bar	**1.** Press HANDY HELPER(KIDS MELAS, SNACK BAR) repeatedly to select type of dish to reheat. **2.** To increase serving size, press the corresponding number button. **3.** Press START to begin cooking.



SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC.
7037 FINANCIAL DRIVE,
MISSISSAUGA,
ONTARIO, L5N 6R3

Samsung Electronics Co., Ltd.
May 2002
Printed in Korea